



NEWTRO ITALIANO

MEAN

theterrace
yokohama marine tower



A LA CARTE

COLD APPETIZER

冷前菜



		(税込価格)
前菜の5種盛り合わせ	2,400円 2,640円
today's assorted antipasti		
シャルキティエール5種盛り合わせ	2,600円 2,860円
today's assorted 5kinds antipasti		
24ヶ月熟成 スペイン産イベリコ豚セボ原木生ハム	1,500円 1,650円
spanish aged raw ham 24 months		
豚肉のパテ ディ カンパーニャ	1,300円 1,430円
home made pate de campagne		
相模湾で獲れた鮮魚のカルパッチョ	1,500円 1,650円
today's fresh fish carpaccio style		
鯖とじゃがいものテリーヌ 人参のサラダ添え	1,300円 1,430円
mackerel and potato terrine with carrot salad		

HOT APPETIZER

温前菜



		(税込価格)
サザエと茸のグリリア	2,700円 2,970円
フレッシュトマトのマリネとハーブバターソース		
grilled turban shell in herb and tomato sauce		
ムール貝のヴァポーレ 白ワイン風味	1,800円 1,980円
steamed mussels with white wine		
カルボナーラ風に仕立てた帆立貝柱と	2,500円 2,750円
アスパラガスのグリリア		
grilled scallops and asparagus in carbonara style		
ローマ風トリッパのトマト煮込み 落とし卵添え	2,000円 2,200円
tripe gratin mint flavor		
手長エビとホタテ貝柱 ポルチーニ茸のフリッタータ	2,300円 2,530円
scampi and scallops with porcini frittata in cream sauce		

SALAD & SOUP

サラダとスープ



		(税込価格)
ブッラータチーズとトマトのサラダカプレーゼ	1,600円 1,760円
caprese salad		
ローストビーフとフレッシュ野菜のサラダ	2,300円 2,530円
タリアータ風		
roast beef with fresh vegetable salad "tagliata style"		
三浦野菜のバーニャカウダ "new tro"	1,800円 1,980円
bagna cauda		
ミネストローネスープ	900円 990円
minestrone soup		
シーザーサラダ	1,400円 1,540円
caesar salad		

PASTA & RISOTTO

パスタ & リゾット



(税込価格)

スパゲッティーニ シンプルなトマトソース spaghetтини in tomato sauce	1,000円	1,100円
ブカティーニのボスカイオーラ 国産茸とイタリア産ツナ オリーブの入ったトマトソース bucatini mushroom and tuna tomato sauce	1,500円	1,650円
ペスカトーレに仕立てた魚介類のパッケリ セミドライトマトと小松菜添え paccheri in dried tomato with white wine sauce pescatore style	1,900円	2,090円
江ノ島の釜揚げしらすと万願寺唐辛子のペペロンチーノ イタリア産 ボッタルガ添え bottarga and whitebait manngannji pepper peperoncino style	1,600円	1,760円
酢橘を添えた 秋刀魚 のスパゲッティーニ 生姜と茗荷風味 pasific saury spaghetтини with ginger and olive oil flavor	1,800円	1,760円
海老と帆立貝柱 京都産九条ネギのリングイーネ ジェノベーゼソース genovese with shrimp and scallops	1,800円	1,980円
黒毛和牛と秋茄子のスパゲッティーニ ボロネーゼソース spaghetтини beef and eggplant bolognese	1,800円	1,980円
リングイーネの坦々麺風 chinese dandan noodles style bolognese	1,500円	1,650円
パルマ産生ハムとキャベツ ブラウンマッシュルームのスパゲッティーニ カチョ・エ・ペペ cacio e pepe with prosciutto and cabbage brown mashrooms	1,600円	1,760円
イタリア産パンチェッタと地卵“恵寿卵” スパゲッティーニカルボナーラ spaghetтини carbonara	1,600円	1,760円
本日のリゾット risotto of the day	1,500円	1,650円

MAIN DISH

魚料理と肉料理



(税込価格)

近海で獲れた鮮魚を ピエモンテ風ソースで today's fresh fish in piemonte sauce	時価	時価
近海で獲れた 1 本鮮魚と貝類のアクアパッツァ “THE TERRACE STYLE” today's fresh fish acqua pazza style	時価	時価
オマール海老グリリア エスカベッチェ風 grilled lobster escabeche	3,800円	4,180円
上州せせらぎ豚ロース肉のアリスタ 白いんげん豆のトマト煮添え italian style roasted pork with white kidney beans sauce	2,600円	2,860円
黒毛和牛の希少部位のビフテッカ 本日のスタイルで beef steak "the terrace style"	3,800円	4,180円
水郷赤鶏もも肉のカチャトーラ chicken leg caccatore style	2,500円	2,750円
上州せせらぎ豚 バラ肉のバルサミコ酢煮込み マッシュポテト添え stewed pork ribs in balsamic vinegar with mashed potatoes	2,600円	2,860円
オランダ産 仔牛のコートレッタ 焦がしバターソース ルッコラのサラダ添え veal cutlet burnt butter sauce	2,800円	3,080円

NEAPOLITAN PIZZA

ナポリピザ



(税込価格)

マルゲリータ (トマトソース・バジル・モッツアレラ) margherita	1,800円	1,980円
マルゲリータDOC (トマトソース・バジル・水牛モッツアレラ・チェリートマト) margherita DOC	2,200円	2,420円
ディアボラ (トマトソース・チョリソー・モルタデッラ・モッツアレラ ・オニオン・ガーリック) diavola	1,800円	1,980円
ネオナートマリナーラ (トマトソース・しらす・バジルソース・モッツアレラ ・オレガノ・チェリートマト・白ねぎ・パルミジャーノ) marinara in whitebait	1,800円	1,980円
クアトロ・フォルマッジ (モッツアレラ・ゴルゴンゾーラピカンテ・タレージョ・ パルミジャーノ・バジルソース) quattro formaggi	2,200円	2,420円
フンギ (モッツアレラ・ぶなしめじ・舞茸・椎茸・ブラウンマッシュルーム ・パルミジャーノ・ベーコン) mushrooms	2,000円	2,200円
モルタデッラとルッコラ (モッツアレラ・モルタデッラ・ルッコラ・パルミジャーノ) mortadella sausage and rocket	1,800円	1,980円
ガンペレッティ・ビアンカ (モッツアレラ・海老・ルッコラ・パルミジャーノ・レモン) shrimp,rocket and mushroom	1,800円	1,980円

DESSERT

デザート



(税込価格)

ティラミス “THE TERRACE STYLE” tiramisu	1,000円	1,100円
カッサータ ラズベリーと粗びき黒コショウソース cassata	900円	990円
クラシックスタイルのパンナコッタ 洋梨の赤ワイン煮添え classic style panna cotta	1,000円	1,100円
カンノーリ シチリアン フルーツのマCHEDニアを添えて cannolu with macedonia	1,000円	1,100円
ピスタチオ風味のクレームカタラーナ バニラジェラート添え cream catalana pistachio flavor	1,200円	1,320円

※ サービス料10%を別途頂戴いたします

DRINK
ドリンク



BEER

		(税込価格)
生ビール／キリン一番搾り draft beer	700円	770円
クラフトビール 横浜ビール(アルト／ピルスナー) craft beer	900円	990円
イタリアンビール／ペローニ italian beer	800円	880円
ノンアルコールビール／キリン零一 non-alcoholic beer	700円	770円

CHAMPAGNE / WINE

		(税込価格)
グラスシャンパン champagne (glass)	2,000円	2,200円
グラススパマンテA spumanteA (glass)	900円	990円
グラススパマンテB spumanteB (glass)	1,500円	1,650円
グラスワイン(白)A white wine A (glass)	800円	880円
グラスワイン(白)B white wineB (glass)	1,200円	1,320円
グラスワイン(赤)A red wine (glass)	800円	880円
グラスワイン(赤)B red wine (glass)	1,200円	1,320円
ペアリング3種 pairing (3 types)	3,000円	3,300円
ペアリング5種 pairing (5 types)	5,000円	5,500円
ノンアルコールスパークリングワイン non-alcoholic sparkling wine	900円	990円

COCKTAIL

		(税込価格)
ジントニック Gin and Tonic	700円	770円
ジンフィズ Gin Fizz	700円	770円
カシスオレンジ Cassis and Orange	700円	770円
カシスソーダ Cassis and Soda	700円	770円
スクリュードライバー Screwdriver	700円	770円
モスコミュール Moscow Mule	700円	770円
カンパリオレンジ Campari and Orange	700円	770円
カンパリソーダ Campari and Soda	700円	770円
リモンチェットソーダ Limoncello and Soda	700円	770円

BRANDY / WHISKEY

		(税込価格)
食後酒／グラッパ grappa	1,000円	1,100円
ウイスキー／陸 whiskey Riku	600円	660円
ウイスキー／グレンモーレンジ whiskey Glenmorangie	1,000円	1,100円
ウイスキー／白州 whiskey Hakusyu	1,200円	1,320円
ウイスキー／山崎 whiskey Yamazaki	1,200円	1,320円

MOCKTAIL (non-alcoholic cocktail)

		(税込価格)
カシスオレンジ Cassis and Orange	600円	660円
カシスソーダ Cassis and Soda	600円	660円
アクアマリン Aquamarine	600円	660円
ブルーラagoonソーダ Blue Lagoon Soda	600円	660円
グリーンブリーズ Green Breeze	600円	660円
グリーンアップルソーダ Green Apple Soda	600円	660円

SOFT DRINK

		(税込価格)
ウーロン茶 oolong Tea	500円	550円
オレンジジュース orange juice	500円	550円
グレープフルーツジュース grapefruit juice	500円	550円
ブラッドオレンジジュース blood orange juice	600円	660円
ジンジャーエール ginger ale	500円	550円
サンペレグリノ(炭酸水) S.PELLEGRINO	800円	880円
アクアパンナ AQUA PANNA	800円	880円
ホットコーヒー hot coffee	500円	550円
アイスコーヒー iced coffee	500円	550円
エスプレッソ espresso	500円	550円
カプチーノ cappuccino	600円	660円
ホットティー hot tea	500円	550円
アイスティー Iced tea	500円	550円

※サービス料10%を別途頂戴いたします